

sorbo ó de una vez el contenido de un vaso ó de una taza, se forman inmediatamente en el estómago coágulos (quesos), que cuanto mayores son, mas difíciles es su digestión y mas tiempo permanecen en el estómago. Si la leche se toma muy poco á poco, á sorbitos pequeños, la ingestión será mas agradable y la digestión facilísima.

En un artículo admirablemente escrito, que publicó hace un mes *Le Temps*, leí todo esto, que por cierto no me les había aun ocurrido á muchos médicos de esos que tienen fama de sabios. Pruebe á tomar la leche como indicado queda todo el que convencido esté de que le hace daño, y luego que vote en pro ó en contra.

SOPA DE CEBOLLA.

Hay en Francia una costumbre, la de llamar sopa de borrachos á la sopa de cebolla, que nunca con mas oportunidad que ahora podría yo formular su confección, teniendo entendido que tal sopa es, aparte de su apodo, base de alimentación y *pendant* en Inglaterra, Francia, Suiza, Bélgica y Alemania, de nuestra nunca bien ponderada sopa de ajo. Para seis personas, en una cacerola ó sartén, se fríe media libra de cebollas muy recortadas en dos onzas de manteca de vaca.

Seazona como Dios da á entender al que opera, y cuando la cebolla ha tomado mucho color, y ántes de tostarse por sus bordes, se añade una cucharada de harina, y cuando está rosiente, un litro de agua. Se deja cocer cinco minutos y se liga con la yema de huevo, segun ritual, antes de hechar el caldo en una sopera, en que habrá de antemano bien colocadas unas rebanadas finas de pan muy tostado, ó intercaladas y espolvoreadas con un cuarterón de queso de Gruyère raspado. Para que el queso no se amazacote, el hechar el caldo poco á poco en la sopera se moverán el pan y el queso con una espátula, dándoles vueltas en todos sentidos.

Esta sopa es muy sabrosa y muy suculenta cuando se hace con leche.

Se procede del mismo modo, no echando mas que la mitad del agua indicada para la anterior y cuando ya está todo en la sopera y terminada la faena, se vierte un cuartillo de leche hirviendo.

A la sopa de cebolla, hecha con leche, se le llama en Burdeos *turón*.

LAS MIGAS.

Tengo yo un compañero en la empresa, Modesto Sánchez Ortiz, que dirige en Barcelona *La Vanguardia*, y con quien yo he hecho siempre buenas migas.

Pues véase lo que son las cosas: andaluz él y con todas las pretensiones culinarias de su benditísima tierra, faltó muy poco, cierta tarde, no hace mucho, en Barcelona, para que nos peleásemos por motivos de cocina.

De aquella discusión, sino salió la luz, brotaron unas migas, que, por lo que valga, voy á llamar *Migas Vanguardia*.

La fórmula es de Ortiz, y á Dios lo que es de Dios y al César lo que es del César. De una hogaza ó pan grande se cortan rebanadas de un dedo de gruesas, y se ponen á empapar en agua sazónada con sal, á gusto del consumidor. Se escurre el agua y se secan las rebanadas con una servilleta.

En un perol ó sartén se pone á calentar aceite en cantidad igual al volumen del pan, y cuando el aceite está rosiente, se frien y requeman en él media docena de cabezas de ajo,

enteras, ó sueltos sus dientes.

Se sacan y se tiran los ajos, y sobre el fuego vivo se frien en aquel aceite las rebanadas de pan, hasta que se tuesten bien sus superficies. Entonces sujetando bien con una mano la sartén, se desmenuza el pan con la otra, armada de espátula ó espumadera, desmigando el todo por igual, sin interrumpir el frito.

Colocados bien todos los trocitos del pan, y adquirido que haya cierta dureza y soltura, se sacan las migas y se sirven espolvoreándolas con un poco sal ó con azúcar, segun se quiera comer con otro manjar ó solas.

Esto, que parece tonto, es nada menos que el mejor y único sistema de hacer migas, porque el procedimiento conocido, además de ser largo por el desmigado, no puede dar tan buen resultado, pues cuando no salen las migas blanduchas y aglomeradas, parecen torreznos, y, lo que es mas, el aceite no penetra bien en ellas.

Además, que nada cuesta probar, y el que de rectificar tuviese antojo, que se dirija á Modesto Sánchez Ortiz, para los efectos consiguientes. En Barcelona está.—*Angel Muro*.

El hielo para las bebidas.

Es indifente el uso de cualquiera clase de hielo en el refresco de las bebidas? Es este un asunto de higiene pública, en el que deben fijarse las autoridades locales, cuando las autoridades entienden de ello. Así lo ha hecho la Comisión de Salubridad del Estado de Massachusetts al poner en conocimiento del público el resultado de las investigaciones científicas acerca del uso de hielo.

Dedúcese de ella que el hielo de los charcos, estanques y aguas detenidas ó poco corrientes, que en general tienen en disolución muchas impurezas, forman un hielo casi limpio y puro que no tiene más que de 21 á 16 por 100 de substancias nocivas, porque tanto fermenta la vida microzónica, sean más nocivas en el hielo que de ellas se obtiene que las de lluvia y nieve, utilizadas hasta hace poco por la farmacia vulgar como casi destiladas y puras.—*R. B. de Bengoa*.

Envejecimiento del vino.

Según datos, se ha inventado un procedimiento para apresurar el envejecimiento del vino, el cual consiste en enterrar las botellas en carbón de cok pulverizado, colocándolo encima de cada fila ó camada.

Al cabo de un año de permanencia de las botellas aisladas entre sí, el vino ha envejecido diez años, supone el inventor del sistema, adquiriendo las cualidades y condiciones propias de dicha edad.

Como el sistema es barato y nada de nocivo, poco cuesta probar si da ó no el resultado cual se busca.

DONDE quiera que la tierra sea accesible al trabajo este no puede estar sin producir: ábranse al trabajo las fuentes naturales, y jamás habrá pobres por falta de trabajo.

El salario no sale del capital sino del producto del trabajo. Si saliera del capital este disminuiría en vez de aumentar.

[De *La América Central*.]

HACE algunos días que en nueva York, un caballero bien vestido que llevaba en brazos un niño, se dirigió al nombrado "French Hotel."

El niño, que al parecer estaba enfermo, fué bruscamente sentado por el caballero en un escalón y reprendido duramente.

—Sube tú la escalera,—dijo,—pues yo no te llevo.

—Ay, querido papá! hazlo, pues sabes que desde que pasó el coche por encima de mí y que perdí ambos pies, no puedo andar.

Al oír esto varios señores y señoras que se hallaban en la escalera formando grupo, manifestando su desagrado. El cruel padre no hacia caso, gritando al niño:

—Si no subes sólo, te pego de pelos.

Y llevando el dicho al hecho, dió al infeliz niño tan fuerte golpe en la cabeza que le hizo caer.

Esto no pudo menos que irritar á los circunstantes.

—¿Es este niño hijo de Usted?—preguntó un caballero.

—¿Y qué le importa á usted?—fué la respuesta.

—Es mi padre, es mi padre,—gritó el niño,—que ha matado á mi madre, y también me matará á mí.

El padre, furioso, cerrando el puño, le quiso asestar otro golpe; afortunadamente se lo estorbó una de las personas allí reunidas, diciendo, que si no suspendía tan brutal comportamiento lo mandaría prender por la policía. Más enfurecido con esta reprensión hizo un esfuerzo supremo, deshaciéndose del caballero que lo tenía sujeto y buscando una arma.

—Tened cuidado,—gritó el niño,—que coge la navaja y os mata.

Al oír esto empezaron á huir los que formaban el grupo; tan sólo dos individuos más valerosos permanecieron firmes.

—Llamad un policía,—gritaron,—que le ponga preso.

—Si me han de prender, quiero que me digan por qué.

Y antes que nadie pudiera evitarlo, sepultó con toda su fuerza la navaja en el cuerpo del niño.

Una exclamación inarticulada: ¡Me ha asesinado! ¡Me ha muerto! fué la última señal de vida del desgraciado sér.

Todos entonces se lanzaron sobre el padre. Este, muy tranquilo, alzó el niño sobre su brazo, y quitándose el sombrero, dijo:

—Señores, este es un niño de madera, y yo soy ventrílocuo, y si me recompensaran con alguna dádiva no podría menos de alegrarme.

Después de una buena colecta, se retiró riendo de aquel sitio.

(De "*El Municipio Salvadoreño*")

NOTAS.

TEATRO.—Desde el sábado de la semana antepasada á esta parte fueron puestas en escena por la Compañía del señor Palou, *Nitouche* y *El Lucero del Alba*, *Catalina*, *Los Madgyares*, *El Juramento*, *El Gorro Frigio Crispín* y *la comadre*, y *La Diva*.

A decir verdad *Nitouche* no agradó tanto que se diga y *El Lucero del Alba* parece más bien una pieza que esta en contraposición con el preciosos nombre que lleva. No deja sin embargo de halagar al sexo bello que se recrea con las obritas morales en que se pincha la epidermis de tanto marido calaverilla como hay por esos mundos de Dios. . . . La ejecución dejó mucho que desear ó lo pareció, sin duda por la frialdad del escaso público que asistió al teatro en la noche del sábado.

Catalina, tampoco fué muy admirada y hubo muchos descontentos por su representación. El tenor poco más ó menos lo mismo que otras veces aunque ha tenido días de mucha animación. Se ve que de cuando en cuando

le acomete el fuego del arte pero no fué por cierto en esa noche cuando él se dejó llevar de la inspiración. No tenemos intención de extendernos mucho en este asunto porque la obra no nos brinda oportunidad.

Notamos sí, en las decoraciones algo muy curioso: en el tercer acto el escenario figura un campo en el que pausada y silenciosa cae la nieve blanqueando el piso y cinco pies más allá se levanta una cordillera llena de verdor estableciendo contraste y desilusión con las impresiones que producen los inviernos del Norte.

Los Madgyares no estuvieron muy bien. El barullo que formaron los señores coristas en la última escena fué la causa de que no vieramos el final de la obra. La tiple señora Ruiz fué muy aplaudida.

Nuestro público le va dedicando sus simpatías á esta artista novel, que canta con mucha expresión y que se esfuerza en interpretar bien sus papeles.

En la escena de la ciega estuvo conmovedora. La concurrencia que asistió á esta representación fué un poco más numerosa que la de las dos noches anteriores. No nos parece bueno para la empresa la representación de obras de tanto personal y aparato en nuestro teatro por ser tan reducido. Esto contribuye á que la Compañía desmerezca delante del público. El miércoles se representó la preciosa zarzuela *El Juramento*, á beneficio del distinguido artista don Valentín González.

La música de esta obra es muy conocida y admirada de nuestro público y tanto por recrear el ánimo con las melodías de Gastambide como por pagar su tributo de admiración y simpatía al beneficiado, el público en número halagador asistió al teatro.—González fué obsequiado mercedamente por sus amigos con varios regalitos muy buenos, entre lo que se cuentan un bastón para cuando sea Duque que se lo deseamos y una expresiva corona de laurel.

El papel del marqués, estuvo á cargo del señor Palou quien nos parece estuvo en mejor disposición que otras noches.

Fué bastante aplaudido en la aria del primer acto:

Qual brilla el sol
En la verde pradera!
Qual su perfume
Despide la flor!
Qual me acaricia
La brisa suave. . . .!
Que bella es la vida
Que el cielo nos dió.
Placeres de la tierra
Gloria, amistad, amor!
Antes que el labio mío
Os de el postrero adiós. . . .
Meced cariñosos
Meced mi ilusión.
Ah, qué campiña!
Que claro sol!
Cuán bella es la vida
Que el cielo nos dió.

El carácter del cabo Peralta era diferente y mientras el marqués se sentía desfallecer, pensando en la muerte que le esperaba él, se expresaba así:

Pobre cabo Peralta
Qué fatigado
Tu cuerpo está!
Por un jergón de paja
Pelearia
Con Barrabás!
Siempre sin dormir!
Siempre sin cenar!
Que vida tan perra
La del militar!

Cuando reparan en María que se